



Лакомство, знакомое многим с детства...

Ингредиенты:

- масло сливочное - 200 г
- печенье песочное - 400 г
- яйца куриные - 2 шт.
- сахар - 1 ст.
- орехи грецкие - 50-100 г
- какао-порошок - 2 ст.л.

Приготовление:

Яйца растереть с сахаром.



Масло растопить и добавить к яйцам и сахару.



Часть печенья измельчить, например, с помощью скалки, поместив его в пакет. Оставшееся печенье поломать на небольшие кусочки.



Соединить все ингредиенты. Часть орехов немного измельчить и добавить в общую массу, тщательно всё перемешать.



Расстелить на столе целлофан или пищевую плёнку, выложить на неё шоколадную массу (можно разделить её на несколько "колбасок"), а сверху можно выложить другую часть орехов - по желанию.



Завернуть массу в целлофан, придав вид колбаски, и поместить в холодильник хотя бы на несколько часов до застывания.



Нарезать шоколадную колбаску как настоящую, из мяса.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}